

Willkommen im Schlaraffenland



Der Spargelhof Klaistow bietet mehr als nur Gemüse: Einen tollen Tag auf dem Land



Das ist die Geschichte von zwei Männern. Von Fleiß und Zuversicht und harter Arbeit. Es ist die Geschichte von einem brachen Feld, einer Handvoll Samen, von Freundschaft und viel, viel Sonne. Es ist die Geschichte von zwei Westfalen in Klaistow, einem Gärtner und einem Kaufmann. Es war irgendwann im Sommer 1991, als sie in das brandenburgische Dorf gekommen waren und früh um Vier vor der Minibar ihren Träumen nachgingen. „Mensch“, hatten sie gesagt. „Reiner Sand. Hier kannst nichts verkehrt machen.“

Reiner Sand. Gemeint waren elf Hektar Brache von der Treuhand, die sie mit Spargel bestellen wollten.

Eine Brandenburger Erfolgsgeschichte

Sie gaben sich einen Ruck und pachteten das Feld. Mit ihren Familien haben sie sich damals noch durch die Wälle gearbeitet, Stange um Stange gestochen. Irgendwann eröffneten sie einen kleinen Verkaufsstand, dann noch einen und noch einen, eine Lagerhalle, ein Restaurant. Heute ernährt der kleine Traum vom märkischen Sand hunderte Familien. Und die Durchreisenden von damals, Ernst-August Winkelmann (42) und Jörg Buschmann (40), gehören zu den großen Arbeitgebern der Region. Bis zu 1000 Arbeiter stechen, waschen, schälen ihren Klaistower Spargel, bringen ihn frisch auf den Tisch. Buschmann & Winkelmann bestellen 300 Hektar allein für Spargel, ernten 20 bis 60 Tonnen am Tag. Qualität lohnt sich – die Klaistower verkaufen ihren Spargel bis in die Nobel-Restaurants von Singapur! Und natürlich in ganz Berlin und der Brandenburger Region. Das Gute: Den Spargel von Buschmann & Winkelmann gibt es nicht nur am Stand.

Hinfahren, Ausschauen und Genießen

Wer nach Klaistow fährt, kann den Arbeitern beim Stechen und Verarbeiten zuschauen und sich die Stangen frisch auf den Tisch servieren lassen. Egal ob weiße, grüne oder zartviolette Spargelspitzen, die Frische schmeckt man sofort. Oder, wie Jörg Buschmann sagt: „Es muss alles ehrlich sein.“

Beste Produkte aus der Region – und noch viel mehr!

Zuerst kam der Spargel – doch nach und nach haben Buschmann & Winkelmann aus ihrem Hof ein richtiges Schlaraffenland gemacht: Mit duftendem Holzofen-Brot und Haus-schlachte-Wurst, knackfrischem Gemüse, Salat und süßem Obst ist im Spargelhof Klaistow immer Saison! Die Erdbeerernte hat schon begonnen, bald sind auch die Heidelbeeren reif. Die können die Besucher auch selbst pflücken! Dann geht es weiter mit Sommergemüse, Blumen und im Frühjahr: jeder Menge Kürbissen!

Das ganze Landleben direkt vor der Tür

So viel Gutes ist gar nicht schwer zu haben! Am besten, man fährt direkt nach Klaistow – keine 30 Kilometer vor Berlin! Die Fahrt ist auch ein spannender Ausflug für die Familie. Nur ein Kilometer von der A 10 Berlin Richtung Hannover locken Felder und Wälder zu Spaziergängen vorbei an ausgedehnten Tiergehegen mit Dam-, Rot- und Schwarzwild. Die Hof-scheune mit Bäckerei, Fleischerei und Deko-Laden vermittelt Landleben pur! Hier findet man auch jede Menge Mitbringsel – Erinnerungen an einen tollen Tag im Schlaraffenland auf märkischem Sand.

Ernst-August Winkelmann (40) und Jörg Buschmann (42) vor ihrer Hof-scheune. Hier arbeiten auch Annika (1.20) und Jeniffer (23)



Hier können Sie was erleben!



„Unser täglich Brot gib uns heute“ steht noch auf den heruntergeklappten Eisentüren des alteutschen Holzbackofens von Bäcker Gerald Köhler (44). Neben in der Deko-Scheune verkauft Heidrun Werner (33) Schönes und Nützliches für zu Hause – wie die beiden bestickten Sofakissen mit ländlichen Motiven

Vom Holzofenbrot bis zur Landwurst – die Hofscheune hat alles!

Zwölf Sorten Spargel, Obst und Gemüse, Marmeladen und bald auch jede Menge Kürbisse... In der Hofscheune von Buschmann & Winkelmann gibt es alles, was zu einem guten Essen gehört – auch nach der Spargelzeit. Über 200 Produkte aus der Region hat Spargel-Bäuerin Hanna Buschmann (44) im Angebot, darunter auch viel Ausgefallenes. Wie wär's zum Beispiel mit Brennessel-Senf (2,15 Euro)? Oder mit Brandenburger Schlehenwein (1,99 Euro), vielleicht einem würzigen Spargelschnaps (9,90 Euro)?

Ein Besuch in der Hofscheune ist immer ein Erlebnis, egal ob beim Fleischer, Bäcker oder im Dekorladen. Und über allem liegt der Duft von frisch geräucherter und Gebackenem. Schon beim Hofbäcker läuft den Besuchern das Wasser im Mund zusammen. In Weidenkörben reift hier der Natursauer zu Laiben heran, die vor den Augen der Kunden im echten **alteutschen Holzbackofen** gebacken werden. „Wir backen nur über Eichen- und Buchenholz“, sagt Bäckermeister Gerald

Köhler (44). Das gibt Geschmack, Chemie benutzt er nicht. Um die 500 Zwiebel-, Körner-, und Vollkornbrote backen er und seine zehn Mitarbeiter am Tag. Großporige Prachtstücke mit dicker Kruste – den Einpfänder für 2,50 Euro. Gleich nebenan, bei Fleischermeister Rainer Bendig (40) in der **Scheunen-Fleischerei** finden die Kunden den passenden Aufstrich; Hausschlachte-Wurst, und Braten. Am wichtigsten ist Frische. Darum serviert Fleischermeister Bendig sein regionales Essen passend zur Saison. Zum Beispiel

jetzt – nur zu Pfingsten – einen zarten Pfingstochsen – einen zarten Pfingstochsen, das leckere **Milchkalb im Blütenbett**. Später geht es weiter mit Wild, Gänse-Essen und vielem mehr. Wer all die Leckereien nicht erst nach Hause tragen will, kann sie sich gleich im **Scheunenrestaurant** oder der benachbarten **Spargelküche** schmecken lassen. Von der Suppe bis zum Schnitzel servieren Geschäftsführer Stephan Rude-Mösenthin (45) und seine Mitarbeiter alles, was das Herz begehrt. „Traditionell und ehrlich“, muss für Geschäftsführer Rude-Mö-

senthin alles sein, von den Zutaten und Rezepten bis hin zum Preis. Für nur 7,90 Euro gibt es die große Portion Spargel mit Kartoffeln und Hollandaise – kein Wunder, dass hier bis zu 700 Gäste gleichzeitig essen. Wer so ein Festessen zu Hause wiederholen will, findet in der **Deko-Scheune** alles für eine schöne Tafel. Vom Teelicht bis zu Keramik, Glas und Tischwäsche. Kerzen und Kissen sind allemal eine schöne Erinnerung an einen unvergesslichen Tag auf dem Land.



In der „Spargelküche“ werden die Stangen frisch vom Feld zubereitet. Besonders lecker schmecken sie mit Semmelbutter. Die Kunden bestellen ihn aber auch mit Schnitzel, Landschinken oder Zander



Kinder, kommt zu uns nach Klaistow spielen!

Max (2) und Anton (1) über ihr Leben auf dem Hof

Hallo! Unten auf dem Bild, mit der blauen Mütze, das bin ich – Anton Winkelmann. Neben mir steht mein großer Bruder, Max (2). Wir beiden wohnen mit Papa und Mama auf dem Klaistower Spargelhof und haben jeden Tag tolle neue Erlebnisse! Zum Beispiel hier auf dem Foto. Da sind wir gerade in unserem Streichelzoo. Dort wohnen jede Menge Ziegen. Die sind ganz lieb und lassen sich von Kindern streicheln! Auch von mir, obwohl ich den großen doch noch nicht mal bis zur Schulter reiche. Wir haben auch jede Menge Ka-

ninchen mit Jungen, zwei kleine Esel und zwei ganz ulkige Hängebäuschweine. Aber das ist noch nicht alles! Auf unserem Wasser-Spielplatz kann man herrlich matschen, und dann gibt es noch jede Menge Tretautos und eine Riesen-Hüpfburg! Mutti sagt, die ist so groß wie ein ganzes Haus – 15 mal 20 Meter! Da können vier ganze Kindergartengruppen darauf toben, ältere Kinder natürlich auch. Nach dem Toben gehen wir auch gern im Wald spazieren, aber noch lieber lassen wir uns spazieren

fahren. Dazu gibt es auf unserem Hof extra Bollerwagen auszuleihen. Die dürfen auf dem ganzen Gelände benutzt werden, auch auf unseren Wanderwegen. Am Wochenende gibt es viele Kinderfeste, mit Kindertanz und Schminken. Und in unseren Gaststätten gibt es super Kindermenüs. Zum Beispiel Kinderschnitzel oder Ei – falls wir mal keine Lust auf Spargel haben. Meine Eltern sagen, dass es den Kindern gut geht, sei am allerwichtigsten. Also kommt doch auch mal zu uns nach Klaistow spielen!



Anton (1) und Max (2) Winkelmann schmuse mit den Ziegen im Klaistower Streichel-Gehege



Auf dieser Riesen-Hüpfburg ist genügend Platz für hundert Kinder

Keine Stunde vor Berlin allein mit Hirsch und Reh

Zum Hof gehören 560 Hektar Wald. Ideal zum Wandern

Ein zartes Fiepen tönt aus dem Laub, dann ein tiefes Gurren – und mit einem Satz kommen zehn, elf, zwölf kleine Frischlinge aus ihrem Versteck gesprungen. Auch solche Erlebnisse gibt es in Klaistow. Auf dem Spargelhof kann man nicht nur essen und einkaufen, sondern auch mit sich und der Natur allein sein. Ausspannen, abschalten, einfach mal spazieren gehen. Nebenbei kann man auch noch etwas dazulernen – zum Beispiel auf dem Wild- und Wald-Lehrpfad. Auf Schautafeln wird hier alles erklärt, entlang des

Weges wartet auch die eine oder andere Überraschung. Zum Beispiel ein Insektenhotel und jede Menge Spielstationen für Kinder, wie das beliebte Baumtelefon, ein Balancierbalken und Baumschaukeln. Fünf Kilometer verschiedener Wege führen durch 560 Hektar Wald, inklusive Naturwildgatter. Spätestens hier findet man einheimische Tiere, denen man sonst kaum noch begegnet. Zehn Damhirsche, fünf Rothirsche und circa 15 Wildschweine leben hier in natürlicher Umgebung. Viele Hirsch-

kühe und Bachen sind trächtig – gerade darum lohnt sich ein Ausflug um diese Zeit. Die frechen Frischlinge jedenfalls, sind gerade mal einen Monat alt, und bekommen bald noch jüngere Geschwister! Keller Attila und seine Bachen bekommen weiteren Nachwuchs! Selbstverständlich dürfen die Tiere aus dem Naturwildgatter ein ganzes, unbeschwertes Tierleben im Wald verbringen und müssen nicht in den Backöfen! Dafür werden die Gehege ständig bewacht.



Drei Hirschkühe beim Äsen im Klaistower Naturwildgehege



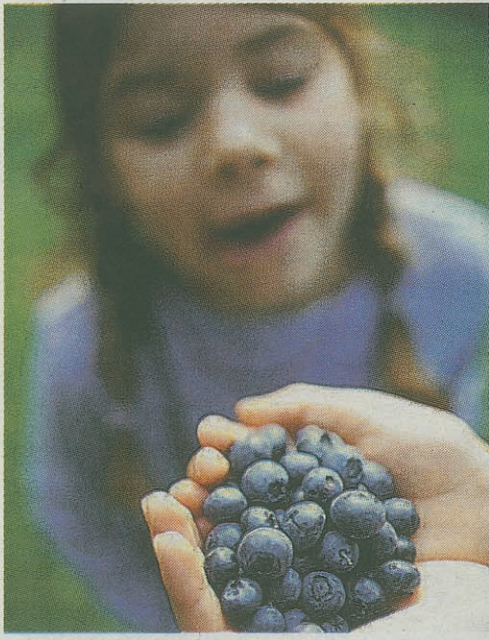
Informationstafeln erleichtern Wanderern die Orientierung



Doreen Meise (26, links) von der Spargelküche serviert die Stangen fix und fertig zubereitet. Im Hofladen von Buschmann & Winkelmann gibt es aber auch zwölf Sorten roh zu kaufen (oben), verschiedenes Gemüse aus dem Umland und leckere Hausschlachte-Wurst von Kerstin Tessler (25)



ANZEIGE



Heidelbeeren sind gesund! Sie enthalten viel Eisen, Mangan und Kalzium, haben eine entschlackende Wirkung. Getrocknet wirken sie gegen Durchfall und Magenunstimulierungen

Fotos (2): Maurittus



In Klaistow ist immer was los:

Heute, 30. Mai 2004:

Fröhlicher Dixieland und Swing mit der „Alten Wache“

Montag, 31. Mai

Kinderfest: Spaß und Spiele für alle Kinder mit den „Traumfängern“ aus Werder und den „Minis“ des Beelitzer Carneval Clubs, sowie Musikalisches vom Beelitzer Frauenchor und dem gemischten Chor Glindow

Sonntag, 6. Juni

Rund um Wald und Holz: Mit der Country-Band „Wilk & Friends“ und Kindertänzen aus Europa von den „Power Children“ aus unserer Region

Samstag, 12. Juni, Sonntag, 13. Juni

Brandenburger Landpartie: Mit dem Spielmannszug Werder, Dixieland mit der Alten Wache aus Potsdam

Sonntag, 20. Juni

Wir eröffnen ganz offiziell unser Naturwildgatter mit Wild- und Wald-Lehrpfad. Dabei stehen allen Interessierten Förster und Jäger zur Seite. Mit Gewinnspielen, Kindertänzen von den „Power Children“, Musik und vielen Überraschungen

Sonntag, 27. Juni

Erdbeerfest: Ein Fest rund um die „Königin der Beeren“, mit Torte, Bowle und vielem mehr! Unterhaltungsmusik mit „Sound XL“ und dem Beelitzer Fanfarenzug

Und es geht weiter:

Wenn unsere Sommerblumen blühen, mit Ernte- und Schlachtfesten, mit Pilzwanderungen und ab September jeder Menge Kürbissen...

Endlich wieder Beerenzeit

Jetzt sind die Werder-Erdbeeren reif, bald auch Blaubeeren

Krachend heiße Sommer, zugewucherte Waldwege, das quietschende Geräusch von Fahrrad-Pedalen und ein pelzig-süßer Geschmack auf der Zunge: Heidelbeeren!

Heidelbeeren, das sind tiefblaue Zungen und Fingerspitzen, Heidelbeeren sind die unvermeidlichen Flecken auf Schürzen und Krägen, Heidelbeeren sind die Erinnerung an duftende Sonntags-Hefeklöße und erbitterte Kompott-Kämpfe mit dem kleinen Bruder. Heidelbeeren sind Kindheit und Glück.

Wer noch einmal einen Tag lang Kind sein möchte, der kann ab Mitte Juli nach Klaistow fahren – dann gibt es dort Heidelbeeren zum Selbstpflücken! Man muss dazu nicht einmal mehr auf Knien durch den Wald kriechen und mühsam nach den Pflanzen suchen: Ganze zehn Hektar haben Buschmann & Winkelmann mit neuen, jungen Heidelbeerpflanzen bebaut! Also: Ab Mitte Juli gibt es die Früchte zum Tagespreis zu pflücken.

Und wer es gar nicht erwarten

kann, sein Spannkörbchen schon jetzt füllen möchte, für den wachsen schon heute dicke rote Erdbeeren in Klaistow. Es ist genug für alle da – auf 50 Hektar Feld werden die Werder-Erdbeeren seit Mitte Mai gepflückt. Am Sonntag, den 27. Juni, wird

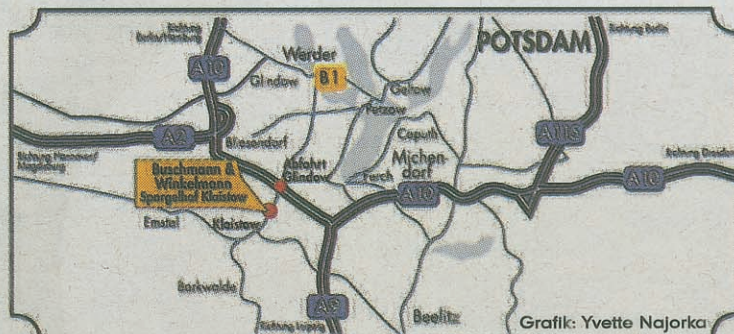
die Ernte bei einem großen Erdbeerfest gefeiert, mit der größten Erdbeer-Bowle Brandenburgs, Torten, Marmeladen – dazu spielt der Beelitzer Fanfarenzug auf.

Doch damit nicht genug. Neben Erd- und Heidelbeeren

wachsen in Klaistow noch viel exotischere Früchte: Cranberries aus Brandenburgs größter Cranberrie-Farm! Ob die schon diesen Herbst verkauft werden können, wird sich erst bei der Ernte zeigen, doch spätestens im kommenden Jahr gibt es die dunkelroten Exoten auch zu kaufen! Die säuerlich-frischen Früchte kommen aus Kanada, wo sie schon von den Indianern als Heilmittel benutzt wurden, heute zu Saft und Marmelade verarbeitet werden. Die größten Klaistower Beeren werden aber ab September geerntet – jede Menge Kürbisse. Ja, Kürbisse: Botanisch gehören auch die zu den Beeren. Vom zierlich-kleinen Schmuck-Kürbis bis zum dicken „Roten Zentner“ gibt es bei Buschmann & Winkelmann dann um die 200 Sorten der bunten Kugeln.

Natürlich sind die Beeren von Buschmann & Winkelmann nicht nur in Klaistow zu haben. Sie können sie auch bequem in Geschäften in Berlin und Umland kaufen.

So erreichen Sie uns:



Der Spargelhof Klaistow ist einfach über die A 10, Abfahrt Glinde zu erreichen. Die Hofscheune ist täglich von 7 bis 20 Uhr, die Spargelküche 11 bis 22 Uhr geöffnet. Auch für Gruppen lohnt sich ein Besuch: Informationen zu Gruppenbesichtigungen und -menüs, Kremserfahrten, Betriebsfesten und Familienfeiern erhalten Sie beim Service-Telefon: 033206 61070. Internet: www.buschmann-winkelmann.de